Bitartrate de potassium

Stabilisation tartrique des vins

Caractéristiques : La conservation à basse température des vins peut provoquer au cours du temps la formation d'un dépôt cristallin de bitartrate de potassium au fond des bouteilles (précipitation tartrique).

La réfrigération d'un vin diminue la solubilité du bitartrate de potassium qui, se trouvant alors en sursaturation, précipite. Ceci permet d'éliminer une partie du bitartrate de potassium dissout dans le vin et donc de réduire les risques de précipitations tartriques ultérieures.

L'addition préalable de cristaux de bitartrate de potassium au vin réfrigéré joue le rôle de germe de cristallisation qui favorise la précipitation et donc l'élimination du bitartrate dissout.

La dimension des cristaux de bitartrate de potassium est essentielle pour leur performance comme germe de cristallisation.
Le bitartrate de potassium sélectionné par LA LITTORALE a une granulométrie (60 - 150 microns) qui lui assure le maximum d'efficacité.

Mode d'emploi : incorporer le bitartrate dans le vin réfrigéré à 0/-2°C. Brasser en continu le vin pendant 3 à 4 heures. Séparer les cristaux du vin par centrifugation ou filtration à froid.

Dose d'emploi : 400 g/hl

Remarque : Le vin à traiter doit être au préalable soigneusement clarifié.

Conditionnement : Sac de 25 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19/07/2007